32e Année. — Tome LXIII N° 1619 Paris, 9 Juillet 1925

REVUE DE VITICULTURE

LA CRISE DE LA COOPERATION VITICOLE EN ITALIE ET SES ENSEIGNEMENTS

Pour l'observateur placé, comme nous à Aix-en-Provence, en plein cœur de la région provençale et de ses vignobles, un fait singulier apparaît à cette heure au sujet de la Coopération viticole, dont nous croyons bien avoir été en France le premier vulgarisateur, propagandiste et historien (1). C'est le contraste frappant entre la prospérité et la rapidité d'extension de ce mouvement dans le Midi de la France et sa prompte décadence en Italie, bien qu'il y fût apparu par avant et s'y fût étendu plus vite encore de 1898 à 1908, mais pour subir ensuite un recul aujourd'hui considérable.

De notre côté des Alpes, le nombre et l'importance des Caves coopératives progressent si vite que les fonds prévus annuellement pour avances à long terme du Crédit Agricole seraient devenus insuffisants pour permettre l'institution rapide des Caves nouvelles, si nous en croyons une protestation d'octobre dernier adressée à M. le Ministre de l'Agriculture par le Conseil général des Bouches-du-Rhône, département où ce mouvement est actuellement le plus rapide. Il ne possédait en effet, il y a quatre ans, qu'une Coopérative en activité, celle de Trets (1914), contre 12 aux dernières vendanges, tandis qu'une trentaine d'autres sont en voie d'institution, de telle sorte qu'il n'y aura bientôt plus dans l'arrondissement d'Aix une seule commune viticole sans Cave coopérative. Evidemment, il y a eu ici contagion de l'exemple du Var où, depuis 1905, date de la constitution de la première Coopérative, les 35 Caves coopératives qui existaient sont aujourd'hui au total de 73, sans compter 23 Coopératives oléicoles.

Toutes sont fédérées autour de celles de Carnoules, sous la présidence de M. Octave Vigne, ancien député du Var, de même que celles des Bouches-du-Rhône le sont depuis juin dernier à Marseille, avec un bureau composé des initiateurs les plus actifs des Caves coopératives du département : MM.

(1) Dès 1905, dans une Conférence à Nuits Saint-Georges, sur « l'Avenir de la Viticulture française » reproduite en conclusion de notre *Viticulture Nouvelle* (Bibl. Utile F. Alcan) et surtout à partir de 1899, après avoir été le premier Français à les étudier directement à leur berceau, dans la vallées de l'Ahr et du Rhin, puis en Suisse et Italie, par nos multiples publications spéciales.

Dans cette grande *Revue* d'abord, la Coopération en viticulture : les Winzervereine, t. XIII, 1900 ; Situation économique de la Viticulture allemande, t. XVI, 1901. Les Distilleries Coo-

Jouval, de Berre ; Raynaud, de Lambesc; Caire, de Velaux ; Mirabel, de Cabriès et Faucher, d'Eguilles. Le mouvement s'étend aujourd'hui au département de Vaucluse où viennent d'être instituées les Caves de Maubec, Pertuis et la Tour-d'Aigues (1923-1924).

Par contre, de l'autre côté des Alpes, et particulièrement dans la région la plus voisine et presque symétrique de la Provence, celle du *Piémont*, ce mouvement, inauguré dès 1891 par la fondation de la Coopérative d'Oleggio, et que nous y avions observé en 1902 en pleine expansion avec 12, puis 14 Sociétés, bientôt groupées en Fédération, d'abord à Castigliole d'Asti, puis à Alessandrie, semble aujourd'hui à peu près réduit aux deux Coopératives les plus anciennes, celles d'Oleggio et de Gattinara, dans la province de Novare. En effet, nous n'avons plus retrouvé, en septembre dernier, qu'une Coopérative, dans les provinces de Cuneo et d'Alessandrie, celle de *Canelli*, réellement encore en activité, mais réduite, car, fondée en 1907 avec 40 associés, elle avait traversé plusieurs crises de direction et ne groupait enfin que 24 viticulteurs adhérents. Une autre, dans le voisinage de Calosso, n'en compte que 7. La grande Coopérative catholique de Castagnole était fermée depuis 1922 et celle de San-Stefano-Belbo ne représentait plus guère que son enseigne.

Il faut maintenant sortir de l'ancien Piémont et passer dans la province lombarde de Pavie pour trouver au sud du Pô un groupe de Coopératives vinicoles (*Cantine sociali*) d'une prospérité indéniable, aujourd'hui assise sur vingt années d'expérience. Elles s'échelonnent sur les premières pentes de l'Apennin à partir de la localité de Montebello, deux fois célèbre par des

pératives, t. XVII, 1901. L'Association dans la Viticulture Piémontaise, t. XX, 1903. Le Mouvement Viticole en Alsace-Lorraine, t. XXIII, 1904, etc., etc. Dans la *Vigne Américaine* : les Vignobles du Rheinthal, 1900. La Viticulture Septentrionale et les Vignobles du Nord-Est, 1902. A la Société des Viticulteurs de France, Rapport sur la Coopération Viticole, 1901. Dans *Pages libres*, la Coopération rurale, 1901, etc. etc.

Et surtout notre thèse de 1902, *la Coopération dans la Viticulture européenne*, fort vol. de 716 p. Devos, édit., Lille, dont notre maître à tous en Coopération, l'éminent professeur Ch. Gide écrivait alors dans la Revue d'Economie Politique « qu'il épuisait la question pour vingt ans », jugement prophétique puisqu'elle n'a plus été depuis l'objet que de travaux locaux et de brochures de propagande. Malheureusement, nous n'avons pu nous-même rééditer et remettre au courant ce compendium pour la raison trop commune que les premiers initiateurs tirent bien rarement quelque profit de leurs découvertes. Celle-ci, de même que les recherches ampélographiques que nous poursuivîmes à Pontailler-sur-Saône (Côte-d'Or) jusqu'à la guerre, sur les nombreux cépages septentrionaux précoces ou de 1re époque recueillis dans nos voyages ou auprès de nos correspondants, revenait trop cher à nos très faibles moyens de modeste universitaire sans mandat ni subvention officielle d'aucune sorte.

En 1903, alors que venaient d'apparaître enfin chez nous les premières Caves Coopératives, celles de Lavigny (Jura), de Gaillac (Tarn) et de Maraussan (Hérault) et que nous-même avions créé à Lille, où nous professions au Lycée, la *Coopérative Vinicole du Nord* (bientôt et toujours prospère pour développer dans cette région la consommation du vin), notre ouvrage avait eu l'infortune d'être classé premier dans un Concours de l'Académie des Sciences morales et politiques et pourtant de ne recevoir aucun prix sous le prétexte, imaginé par le Rapporteur, l'économiste et financier Alexis Rostand, que vu son caractère d'Etude d'Economie Rurale et d'Histoire agronomique (Sous-titre imposé par sa nature primitive de thèse de Doctorat ès Sciences Economiques), il paraissait manquer d'application possible pour répondre aux intentions pratiques du fondateur !!

Maintenant qu'existent en France et en Algérie environ 230 Caves Coopératives, groupant plus de 10.000 producteurs représentants plus de 100 millions d'affaires, et dont maints initiateurs ont tenu à nous remercier de leur première première inspiration, nous sommes évidemment bien vengé de cette bévue d'un Pontife. Elle n'en a pas moins eu ce résultat fâcheux que nous nous sommes trouvé dans l'impossibilité de rééditer ce coûteux travail, épuisé depuis 1905, avant et depuis notre séjour colonial, pour le mettre au courant de l'expansion de ce mouvement coopératif en France, où il a maintenant dépassé celui de tous les autres pays viticoles du monde.

victoires françaises, et forment d'importants groupements de producteurs à Casteggio (131), Retorbido (170), Torrenza-Coste (180), Montescano et Caneto (180), Santa-Maria-della-Versa (productrice de Moscato) (120), Damiano-al-Colle (255) et Montubeccaria (385), ces dernières groupées en une Fédération de plus de 2.000 viticulteurs qui a son établissement spécial à *Stradella*, contre la gare, et a organisé la vente au détail des divers types de vins produits par ses membres, par le moyen d'une vingtaine de débits dans les principales localités de l'Italie du Nord, et jusqu'en Luxembourg.

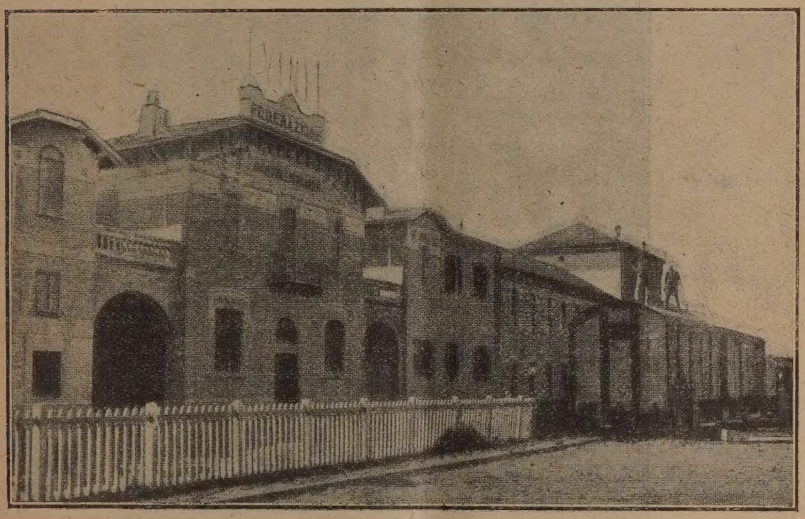

Fig. 1. — Établissement central de la Fédération des cantines Sociali, à *Stradella*.

C'est plus loin et toujours sur la grande ligne de Plaisance à Bologne qu'il faut aller pour trouver un foyer de coopération viticole plus étendu et toujours en voie de développement, celui de l'Emilie, où 17 grandes Coopératives, de 200 à 300 membres en moyenne, travaillant de 10 à 30.000 hectolitres chacune, ont formé à Modène une Fédération dirigée par le Comm. Av. *Gino Friedmann*. Elle est récemment devenue aussi le centre de la *Fédération générale des Cantine sociali italiennes* pour tâcher de ranimer l'action commune dans toute l'Italie viticole, la crise de surproduction qui régnait déjà en Italie dès 1924 ramenant l'attention sur ces institutions.

Mais en dehors de cette région de grande production de vins communs, très analogue à notre Languedoc et de celle du *Trentin*, où depuis 1899 existaient déjà sous le régime autrichien 9 Coopératives vinicoles qui avaient depuis essaimé autour d'elles et sont venues grossir le contingent de l'Italie, ce mouvement paraît n'avoir été le plus souvent chez nos voisins, selon la forte expression de l'éminent œnologue et propagandiste de la Coopération, M. Marescalchi, *qu'un feu de paille* (1). En dehors des exemples précités et

(1) Auteur de la première étude d'ensemble parue en Italie : *Associazoni et Coopérative*

de deux ou trois Coopératives importantes qui se sont maintenues dans l'Italie centrale et méridionale, comme celles de Galatina (Pouilles) et surtout de Marsala (Sicile) (401 adhérents), le nombre des Coopératives italiennes

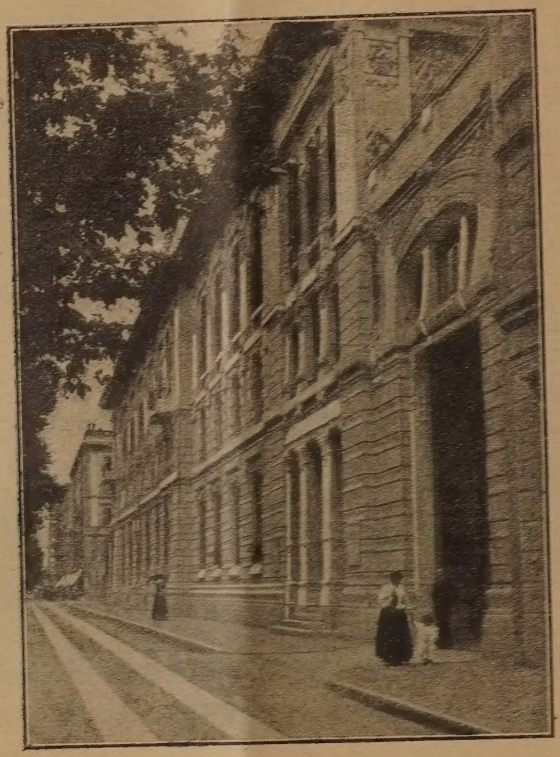

Fig. 2. — L'*Enopolio* de l'Union coopérative de Milan, Corso Sempione, 2-4.

monté à 120 en 1910, au moment où cessa la crise viticole qui avait provoqué leur institution, serait rapidement décru pour tomber aujourd'hui à 25, selon des renseignements de bonne source, abstraction faite des Sociétés du Haut-Adige, irrédimées par la paix victorieuse de 1919.

Enologiche, Casale, lib. Cassone, 326 p., 1903, et député de Casale au Parlement depuis 1919. Pourtant, alors que ce travail était rédigé, nous recevons une brochure que vient de publier dans la Coll. Marescalchi, à Casale, le Directeur de la Cantina Sociale *de Retorbido*, M. Fr. Marchesi, où il dénombre en appendice 95 Coopératives, dont 9 en Piémont comme encore en activité en 1924. Mais outre que dans ce total figurent des Syndicats et Sociétés œnologiques qui ne sont pas de véritables Coopératives, il faut noter que 39, dont plusieurs travaillent moins de 1.500 hl. et les 3/4 moins de 6.000, appartiennent au groupe du Haut-Adige. Pour nombre des autres, notamment celles du Piémont qui nous furent signalées comme éteintes bien que nous ayons encore aperçu leurs enseignes sur des bâtiments, l'indication du nombre des sociétaires et des quantités travaillées lui a fait défaut; sans doute, comme il nous fut rapporté, qu'elles n'existeraient plus guère que de nom, réduites à quelques membres et parfois au propriétaire actuel de l'ancien immeuble social. En tout cas, rien de comparable dans les chiffres cités à ceux de nos grandes Coopératives du Midi, donc rien qui attestât un mouvement prospère et en voie d'extension progressive.

En dehors de cela, il n'y a plus vraiment à observer en Italie (1), mais dans une autre branche de la Coopération, que les remarquables installations pour la conservation et la vente des vins des grandes Coopératives de *Consommation*, dont le prototype est la fameuse *Unione Cooperativa* de Milan avec son superbe *Œnopolio* du Corso Sempione, derrière le Castello. Très scientifiquement aménagé et dirigé par son œnotechnicien, M. l'ingénieur Cerutti, il est fait pour renfermer 40.000 hectolitres de vins préparés avec des raisins achetés dans les meilleurs crûs de production et travaillés par la Coopérative elle-même. Son débit mensuel est à Milan de 3 à 4.000 quintaux en fûts, bouteilles ou fiasches.

Pourquoi ce contraste si considérable entre l'allure du mouvement coopératif vinicole des deux côtés des Alpes entre des viticultures de grande production à caractères présumés aussi voisins que ceux de la viticulture méridionale française et de la viticulture italienne (2) ?

Tel est le problème que nous nous sommes efforcé d'élucider au cours de notre récent voyage en Piémont et Lombardie, afin de rechercher les enseignements qu'il peut comporter pour l'avenir de ce mouvement coopératif vinicole, que nous avions étudié à l'étranger avant son installation en France.

POURQUOI CET ÉCHEC RELATIF ?

En parcourant les vignobles du Haut-Piémont, particulièrement dans la région productrice des grands vins rouges du type Barolo et surtout des célèbres muscats cultivés depuis San-Antonio-Belbo jusqu'à Nizza-Monferrato, d'où dérive l'industrie célèbre de l'*Asti spumante*, nous avons recueilli sur place, un peu partout, les mêmes impressions

On accuse de l'insuccès tour à tour le peu d'éducation économique des petits viticulteurs, qui sont la grande majorité des producteurs piémontais dans une région où, très sagement d'ailleurs, la vigne n'est jamais la culture exclusive. Les vignes en foule s'arrêtent toujours à la limite des coteaux, et même sur les pentes douces de ceux-ci ; la vigne est généralement associée à des cultures intercalaires : maïs, pommes de terre et fourrages, et cultivée alors en bordure des champs, par deux ou trois rangées conduites suivant des modes très variés, selon les localités et les expositions.

Chaque propriétaire croit récolter un meilleur vin que le voisin et, comme il pratique souvent la vente directe à la clientèle urbaine la plus proche, il avait tendance à ne porter aux Coopératives que les plus mauvais de

(1) Signalons toutefois une coopérative de vente des Raisins de table très importante à *Verracine* (Roma), l'*Una Moscato*, qui groupe environ 800 petits producteurs ayant vendu 45.000 quintaux pour 4 millions de lires.

(2) Laissant à une autre étude la comparaison de leur technique et de leurs produits ; bornons-nous à rappeler les regrets que nous formulaient les directeurs des meilleures firmes du pays de ne pas voir plus souvent des représentants ou voyageurs des fabricants français de matériel viticole, alors qu'au moins une fois par mois, ils sont régulièrement visités par ceux des maisons allemandes qui proposent des crédits avantageux et viennent après les achats aider à la mise au point de leur matériel lors de son installation, précaution importante que négligent trop complètement les vendeurs français.

ses raisins, ceux qui sont trop souvent avariés par le Mildiou, insuffisamment traité dans ces conditions de culture complexe.

D'autre part, il fallait tenir compte de la variété des produits ainsi récoltés. Les cépages différents étant le plus souvent vinifiés à part, comme en témoigne l'usage persistant, et d'ailleurs très louable, de donner aux types de vins ainsi produits le nom du *cépage* principal (vins de Barbera, de Freisa, de Grignolino, de Nebbiole, de Muscat, etc.).

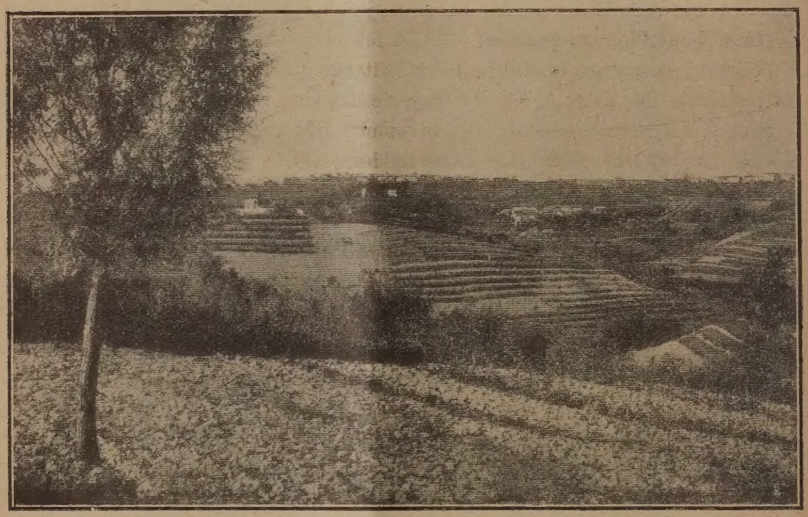

Fig. 3. — Les nouveaux vignobles de Montubeccaria (Apennin Pavese).

Dans ces conditions, la tâche des Coopératives devenait évidemment plus complexe, puisqu'elles ne pouvaient produire un type de vin uniforme. Elle l'était encore parce qu'elles devaient alors nécessairement chercher, comme les petits propriétaires, à écouler leurs produits par la vente *directe*, faisant ainsi concurrence au commerce qui préparait lui-même ces types de vins. D'où une lutte fatale entre elles et les vieilles maisons de commerce, lutte à laquelle la Coopération était mal préparée, manquant de capitaux, souvent d'expérience œnologique et dans la nécessité d'improviser la clientèle et les débouchés.

Malgré cela, il semble bien, d'autre part, que les œnologues italiens de très grand mérite qui ont lancé le mouvement coopératif à partir de 1900 sous l'impulsion des Pestellini, Lissone, Balsari, Ottavi, Mareschalchi, etc., se soient fait illusion sur la facilité et la simplicité de l'institution qu'ils préconisaient. Presque tous, en effet, distinguaient entre les Coopératives deux types : l'un qu'ils appelaient les Caves *rurales* et l'autre les *Cantine sociali* proprement dites.

Les caves rurales étaient dans leur pensée des associations de petits vi-

gnerons pour produire et vendre leurs vins en commun, qui devaient se constituer presque sans capital, sans immobilisation coûteuse de locaux et de matériel, rien qu'en réunissant chez l'un d'eux les cuves, pressoirs, vases vinaires, etc., empruntés aux divers coopérateurs, de telle façon que les frais de constitution et de fonctionnement fussent réduits au minimum.

Ils oubliaient que, dans ces conditions, locaux, matériel et capitaux étaient bien insuffisants pour assurer des progrès considérables sur la vinification individuelle, et surtout pour permettre de concurrencer le commerce en immobilisant et soignant les produits jusqu'à l'ouverture de débouchés nouveaux. D'où une crise, que rendait fatale celle de surproduction subie par l'Italie comme la France de 1901 à 1908, et pour les mêmes raisons. Boycottées par le commerce, beaucoup de ces Coopératives n'ont pu trouver de débouchés suffisants. Elles conservaient leurs vins assez longtemps, jusqu'à l'encombrement, sans pouvoir faire des avances suffisantes pour permettre à leurs membres de couvrir au moins tous leurs frais de culture.

Etant donné le peu d'instruction œnologique de leurs adhérents, ceux-ci, réduits à leurs seules forces, ont souvent fait des vins défectueux, de mauvaise conservation et par conséquent de vente très difficile, d'où des pertes qui, dès le début, ont découragé les premiers coopérateurs.

Dès 1904, M. Marescalchi, dans une conférence sur les coopératives rurales, donnait déjà des conseils de prudence qui trahissaient un peu de flottement dans ce mouvement commencé d'enthousiasme. Aussi, la plupart instaurées en pleine crise viticole, de 1902 à 1908, comme une sorte de remède désespéré à la crise générale, n'ont-elles pas réussi à surmonter les difficultés de l'heure. Beaucoup ont succombé dès ce moment et le plus grand nombre ont été abandonnées ensuite par leurs propres adhérents quand, après 1908, la situation du marché s'est rétablie et que les relations avec le commerce et la clientèle sont devenues plus faciles.

Même les quelques coopératives piémontaises qui ont résisté, ont vécu des heures difficiles, changé souvent leur direction et, au lieu de s'étendre, se sont plutôt restreintes.

La coopérative de Canelli, par exemple, qui représente un type bien caractérisé de ces coopératives rurales, avait été fondée en 1907 avec 40 adhérents. Elle n'en compte plus aujourd'hui que 24. Installée convenablement dans le local d'un de ses membres, via Juliana, n° 4, au centre de Canelli, elle est munie de 2 cuves de vinification, de 2 pressoirs mécaniques et de 2 caves très suffisantes prêtées par le propriétaire et vit grâce à l'union de ses membres actuels, mais, sa production annuelle est bornée à une moyenne de 1.500 hect., trop faible pour justifier l'emploi constant d'un personnel spécialisé.

Les coopératives, comme celles de la région de Stradella, qui subsistent pleines de vitalité, sont au contraire d'un type différent, plus complexe et plus difficile à organiser. Ce sont des coopératives à établissement central moderne (Cantina sociali), constituées sans doute encore sous forme civile,

mais pourvues d'un capital initial souscrit par leurs membres afin de leur assurer un fonds d'établissement et de roulement et qui n'ont pas hésité à construire de suite des caves et installations développées. Mais c'est ici grâce à un appui exceptionnel, celui de la Caisse d'Epargne de Voghera, qui leur fit des avances, non pas à long terme comme l'Etat en France, mais en *compte courant*, renouvelées chaque année pendant 6 à 10 ans jusqu'à remboursement graduel.

Fig. 4. — La cave sociale de S. Damiano al Colle un jour de vendange.

Elles se sont donc constituées, en somme, comme les grandes coopératives méridionales, auxquelles elles ressemblent par beaucoup de traits, grâce surtout à l'appui du Crédit agricole, mais d'un crédit demeuré en quelque sorte d'ordre privé. Chez nous, au contraire, comme nous l'écrivions à M. Mareschalchi dans la correspondance que nous avons échangée à ce sujet et qu'il a citée dans un article de l'Italia Vinicola et Agraria (1) :

« La coopération française, surtout dans la région méridionale, a aujourd'hui un *caractère étatiste* assez prononcé. » Il faut bien reconnaître en effet que, si elle a réussi, c'est grâce au secours du Crédit agricole et particulièrement aux avances généreuses que l'Etat lui a faites sur les redevances annuelles de la Banque de France depuis les lois du 29 décembre 1906, et surtout du 5 août 1920, qui ont institué, puis perfectionné et étendu le Crédit agricole à long terme. Ces avances sont tellement avantageuses aujourd'hui avec le faible intérêt de 2 % qui est prévu et la longueur de la période de remboursement, qui peut aller jusqu'à 25 ans, qu'elles ont permis

(1) Sous le titre « l'Industrializzazione del vino et la Cooperazione, n° du 24 août 1924.

aux coopératives de se constituer d'emblée des établissements spéciaux, avec caves de réserve et matériel perfectionné tout neuf, qui offraient aux viticulteurs des facilités de vinification, une sûreté de qualité, le bénéfice des sous-produits, tellement éclatants qu'ils devaient entraîner immédiatement l'addhésion de la plupart et les attacher naturellement à l'œuvre qui leur apportait de nouveaux avantages.

D'ailleurs les communes, et surtout, comme dans les Bouches-du-Rhône, les Conseils gégnéraux, sont venus encore au secours de ces Coopératives, puisque la plupart de celles de notre voisinage ont reçu une avance fixe non remboursable, de 50.000 francs, puis une subvention annuelle souvent équivalente à la moitié de leur redevance au Crédit agricole.

Dans ces conditions, leur succès est presque assuré. Il faudrait, pour qu'elles ne réussissent pas, vraiment beaucoup de maladresse ou d'incapacité dans leur personnel administratif. D'ailleurs, l'Etat n'abandonne pas les Coopératives dont il a provoqué ainsi l'institution, puisqu'il leur conserve une sorte de tutelle protectrice, celle que le créancier ingénieux exerce à l'égard du débiteur dont il a intérêt à favoriser la prospérité. L'Etat leur prête les ingénieurs du génie rural pour construire leurs établissements. Ces ingénieurs établissent leurs devis gratuitement, dispensant ainsi les coopératives du concours onéreux et souvent peu compétent d'architectes intéressés. Une fois instituées, il contrôle encore ces sociétés par les inspecteurs du Crédit rural qui vérifient leur comptabilité et les préservent ainsi contre les entraînements de leurs directeurs et les irrégularités possibles de leur comptabilité.

Rien de semblable en Italie, où le Gouvernement s'est contenté du don aux premières coopératives de quelques foudres ou pressoirs que nous avons vus marqués à ses armes, mais qui ne leur a avancé ni capitaux, ni moyens d'action, et s'est désintéressé ensuite de leur sort. Bien plus, le fisc italien, encore moins avisé que le nôtre, s'est acharné sur les coopératives à leurs débuts pour les soumettre à la taxe sur la richesse mobilière instituée dès 1877, en persistant à les considérer comme des *entités* juridiques distinctes et en dehors de la personnalité de leurs adhérents, bien que pourtant groupés en Sociétés civiles ou en simples Sociétés de fait. Après la guerre, il les a poursuivies encore pour les imposer durement au titre des bénéfices de guerre (1).

Chez nous, les partis, d'ordinaire si divisés, ont réalisé dans ce domaine de l'organisation agraire une véritable union féconde en résultats : les républicains modérés par souci de maintenir la petite propriété paysanne, les républicains radicaux pour fortifier la démocratie rurale des régions surtout viticoles, qui comptent parmi leurs meilleurs appuis ; les socialistes enfin, par conviction que la coopération est une ébauche du collectivisme et y con-

(1) Dans sa récente brochure, M. Fr. Marchesi ne consacre pas moins de 30 pages sur 80 à cette discussion appuyée de jugements et d'interprétations ministérielles contradictoires et il propose un type de statuts spécialement élaborés pour prévenir ces difficultés par les avocats Boeri de Novare et Mondi de Modène, Conseillers juridiques de l'Association Nationale des Cantini Sociali

duit progressivement. Ajoutez à cela, la justice commande de le rappeler, le dévouement gratuit de nos professeurs d'agriculture et l'impulsion qu'ils recevaient de leur Ministère, en particulier dans le domaine du crédit rural, par la persistance d'action depuis 25 années d'un éminent spécialiste, devenu Directeur de l'Office National du Crédit agricole à sa fondation en 1921, M. L. Tardy. On est ainsi arrivé à des résultats qui font grand honneur à la troisième République et qui commencent à donner à la vie rurale de nos campagnes, autrefois si sommaire et chaotique, un aspect très différent de solidarité véritable et d'organisation pour tous les progrès scientifiques.

Si donc le mouvement italien, de général qu'il était, s'est restreint au point de n'être que sporadique, s'il a échoué dans la plus grande partie du territoire pour ne réussir que là où se retrouvaient des conditions analogues à celles de la France, ce résultat n'est dû, comme le croient nos excellents voisins et confrères d'Italie, ni à l'infériorité native de leurs paysans, ni à la rareté des compétences et des dévouements aptes à fournir la direction stable et réputée indispensable au succès de toute entreprise collective. Notre sœur latine possède au contraire des œnologues remarquables formés par 4 écoles spéciales et que la France pourrait peut-être lui envier. Quant à ses paysans, surtout dans cette vallée du Pô où, au simple aspect de ses travailleurs agricoles, on pourrait s'écrier : « Sono tutti Galli ! » (nous sommes tous des Gaulois), ils ressemblent trop à nos vignerons du Dauphiné et de la Provence pour en être moralement et pratiquement bien différents. Ce sont, dirait notre Pascal, « des justes à qui la grâce a manqué ». Entendons la « grâce » de l'Etat organisateur du Crédit national et dispensateur de crédit à bon marché, de l'Etat républicain qui a réalisé dans la mesure du possible la conception d'un socialiste français trop qualifié de chimérique, celle de Prudhon. Sans doute celui-ci rêvait de crédit gratuit, lequel est un danger, comme toute bienfaisance non productrice d'efforts.

Mais il avait conçu et tenté le premier la *Banque du Peuple* et c'est bien celle-ci qu'ont enfin édifiée un peu partout les initiateurs français du *Crédit Populaire par l'Etat* et notre Administration de l'Agriculture en particulier. La première en Europe et avec un succès décisif, la France républicaine a dégagé des principes démocratiques une formule pratique qui s'est révélée partout efficace : pour la petite industrie comme pour le petit commerce, pour l'artisanat, l'habitation ou l'hôtellerie comme pour la petite culture. C'est le *Crédit collectif à bon marché*, qui se borne à susciter ou à soutenir les initiatives individuelles ou collectives, jusqu'à l'heure où le succès permet de faire avec elles la boule de neige par le moyen des mêmes avances, graduellement remboursées et aussitôt remises en circulation pour de nouveaux progrès qui viendront s'amplifiant et se généralisant sans arrêt.

ADRIEN BERGET.

ACTUALITÉS

Nécrologie (P. M.). — Situation du vignoble charentais (A. Verneuil). — Situation du vignoble de l'Aude (A. Turrel). — Situation du vignoble de Vaucluse (J. Laprugne). — Situation du vignoble roannais (J. T.). — Situation du vignoble d'Alsace (Luc Hausherr). — Situation du vignoble de l'Aube (F. D.). — Situation du vignoble du Loir-et-Cher (B. F.). — L'Office Occitan à Paris.

Nécrologie : A. Verneuil. — Nous avons le très grand regret d'apprendre à nos lecteurs la mort subite de notre excellent collaborateur et ami, M. Albert Verneuil, président de la Fédération des viticulteurs charentais, un des pionniers de la reconstitution du vignoble français et le porte-parole très respecté des producteurs de la région de Cognac. Notre directeur rappellera, dans un prochain numéro l'œuvre accomplie par M. Albert Verneuil.

Dévoué à notre *Revue* depuis sa création, M. A. Verneuil nous adressait, ces jours derniers, une note que nous reproduisons ci-après, comme un témoignage de notre douloureuse reconnaissance.

Que MM. Verneuil fils veuillent bien trouver ici les compliments de profonde condoléance de la Direction et de la Rédaction de cette *Revue*, que M. A. Verneuil a si puissamment aidée à naître et à prospérer. — P. M.

Situation du vignoble charentais. — Il est difficile de pronostiquer aujourd'hui 21 juin, ce que sera la récolte de vins en 1925 dans les Charentes.

Au débourrage, les mannes furent très nombreuses et promettaient une belle récolte presque aussi importante que celle de 1924, et une assez longue période de temps favorable permit la culture facile de tout le vignoble. Mais du 23 mai au 7 juin, nous avons eu une série de pluies abondantes et d'orages assez violents inondant nos vignobles et y rendant la culture impossible. Heureusement la plupart des viticulteurs avaient déjà fait deux sulfatages, quelques-uns trois. Plus heureusement encore, le beau temps sec et le chaud soleil, nous sont revenus brusquement le 8 juin, et depuis cette date, le vignoble charentais a repris faveur, rattrapant une partie du temps perdu. On voit bien un peu partout dans les vignes, quelques rares taches de Mildiou et de plus rares taches de Black-Rot, mais le danger redouté d'une violente attaque généralisée de ces deux maladies paraît écarté pour le moment.

Depuis cinq ou six jours, les Folles et les Colombards passent fleurs par un temps sec et chaud, très favorable, et le Saint-Emilion, notre cépage d'abondance, si répandu dans les deux Charentes, va incessamment faire de même. Aussi nous avons tout lieu aujourd'hui d'escompter une belle récolte, si le beau temps continue encore jusqu'à la fin de juin, tandis qu'il y a quinze jours ou trois semaines, les pronostics paraissaient très défavorables. La vigne est actuellement en retard de 8 à 10 jours de végétation sur une année moyenne, mais le soleil aura vite fait de lui faire rattraper ce retard s'il continue à nous dispenser généreusement ses chauds rayons.

Une portion de la récolte de 1924 est encore à la propriété, invendue dans les Charentes, et ce qui a été vendu l'a été à un prix peu rémunérateur.

Aussi les viticulteurs, tout en étant heureux de voir les maladies cryptogamiques, menaçantes il y a quelques jours, arrêtées par le beau temps et le vent sec de l'Est, ne souhaitent pas en général la grosse récolte, et préféreraient une récolte moyenne, moins coûteuse à rentrer, et peut-être plus rémunératrice en définitive. — A. Verneuil.

Situation du vignoble de l'Aude

Une lettre de M. Turrel

M. Turrel, ancien ministre des Travaux Publics, Président d'Honneur des Viticulteurs de France, nous écrit :

Ornaisons (Aude), fin juin 1925.

Mon cher Directeur,

C'est se hâter un peu trop à mon avis, que d'annoncer au début de mai, la future récolte. Une longue et douloureuse expérience, nous apprend, combien la vigne est sensible, et à quels cataclysmes elle est exposée, depuis l'apparition des bourgeons jusqu'aux vendanges. On est donc sujet à bien des erreurs, lorsque l'on porte des pronostics trop hâtifs.

Dans la région du bas Languedoc, dans les environs de Narbonne, et surtout les Corbières, la sécheresse de 1924 avait réduit la récolte de moitié. Les déclarations de récolte des Corbières permettent de contrôler cette affirmation. Les vignes dépourvues d'eau étaient restées rabougries, les coursons étaient petits et courts. Les raisins furent d'une maigreur lamentable. La récolte atteignit 50 % d'une année moyenne ; parfois moins.

On attendait avec anxiété l'arrivée des pluies. Elles sont venues en abondance, et les souches ont pu développer leurs radicelles, emprisonnées depuis un an, dans une sorte de béton argilo-calcaire. Cette abondance d'eau, a permis une végétation normale, et les vignes ont pris un aspect favorable.

Si on les regarde de très près, on voit que c'est un développement analogue à celui d'un malade sortant de convalescence ; les coursons sont nombreux, longs, mais minces. Les raisins manquent sur 1/3 de branches à fruit. En somme, apparence de récolte à peine moyenne. Qu'il y ait certains coins favorisés, c'est incontestable ; rien n'est plus inégal que la production vinaire. Elle dépend de facteurs si nombreux, qu'il ne peut en être autrement.

Depuis la sortie des raisins, nos vignes ont subi les assauts accoutumés. L'Oïdium était copieux ; le soufre l'a enrayé partiellement. Le Mildiou continue ses ravages dans nombre de nos communes, et le moment où j'écris fin juin est la période la plus critique, parce que la plus favorable pour ce champignon redoutable. Les Corbières sont encore peu attaquées, les basses plaines souffrent. Le temps humide et chaud est tout à fait inquiétant à cet égard. On est plein d'appréhensions. Mais l'Eudémis pullule, et il est difficile de le combattre. La nicotine est introuvable et le Gouvernement nous a avisés *in extremis*, de nous adresser *ailleurs*. Ce retard, cette absence de provision sont regrettables. Nous sommes impuissants contre cet ampelophage.

La première génération a pondu, et les larves rongent les grappes en fleur. Certaines vignes sont abîmées.

Enfin ce matin un orage épouvantable est tombé sur la région. La grêle a ravagé plusieurs villages.

Et dire que quelques boulevardiers envient le sort du vigneron. Quelle pitié !

En résumé, récolte médiocre en apparence, et menacée de redoutables ennemis.

La situation économique est toujours lamentable. Les vins non vendus, ne trouvent pas acquéreur à des prix égaux à leur prix de revient. C'est la misère. On nous promet sans répit, mais nos dirigeants ne savent pas, et n'osent pas. Les vignerons ont peur de revivre les jours terribles de 1907. Ils se souviennent qu'à cette époque, Caillaux était ministre des Finances, comme aujourd'hui. Ils se souviennent, que le ministre de cette époque traita nos plaintes de *battage* et nous calma par des coups de fusils. Ils ont donc une peur énorme de l'avenir. Ont-ils tort ?

Les vins étrangers nous envahissent, et cela dure, et cela durera. Hélas !

Où allons-nous ?

A. Turrel,
Ancien Ministre,
Président d'Honneur de la Société
des Viticulteurs de France.

Situation du vignoble de Vaucluse. — L'année 1924 marquée par une abondante récolte a été suivie par un hiver doux et un printemps pluvieux et relativement froid. Aussi le départ de la végétation a-t-il été retardé.

Néanmoins dès le départ de la végétation, la vigne s'est montrée partout vigoureuse et la sortie des inflorescences a été partout très abondante, annonçant encore sauf accidents ou maladies une année de grosse production.

Des pluies intermittentes, mais répétées, en mai et en juin firent craindre l'apparition du Mildiou.

Il y eut en effet dans la seconde quinzaine de mai çà et là quelques taches d'une première attaque dans la vallée du Rhône et au commencement de juin une extension de la maladie portant plus particulièrement sur les grappes. Toutefois ces attaques ne causèrent pas un dommage important, bien qu'on eût jeté un cri d'alarme. A la fin de juin, le vignoble se présente, malgré des taches sur le feuillage, nombreuses sur certains points, dans une situation favorable. La floraison s'est effectuée dans de bonnes conditions et, sauf nouvel accident, la récolte s'annonce bien, ce qui n'est pas pour favoriser l'écoulement des vins restant en cave de la dernière récolte. — L. Laprugne.

Situation du vignoble roannais. — La floraison s'est passée dans d'excellentes conditions et très rapidement. Malgré cela, la vigne a moins belle apparence qu'au début de la floraison. Beaucoup de taches de Black-Root et à peu près partout, mais sans dégât. Egalement quelques taches de Mildiou de la feuille également sans dégât. Dans les plaines, on trouve aussi un peu de Mildiou de la grappe, mais sans dégâts importants. Poussée exubérante.

Ce qui reste inquiétant, ce sont les vers et dont le développement est peut-être plus généralisé que les autres années. Comme toujours et malgré la rapidité de la floraison, les foyers ont particulièrement souffert (1/3 à 1/6 de la récolte de sacrifié). Dans ces conditions, les traitements à l'arséniate n'ont paru donner aucun résultat appréciable. Quant au savon de pyrèthre, son emploi reste prohibitif, vu son prix élevé.

Vente des vins toujours lente et difficile. Il semble cependant que les cours tendent au raffermissement et les vignerons ne voient de salut que dans la limitation indirecte de la production en réservant les coteaux pour la culture de la vigne et les plaines pour les céréales, betteraves et fourrages et par suite en interdisant la mise en vente, la vente, la détention en vue de la vente de tout vin incomplet et en exigeant la mention du degré alcoolique sur les titres de mouvement. J. T.

Situation du vignoble d'Alsace. — Malgré un hiver plutôt doux et clément, la vigne a débourré un peu tard. Les premiers bourgeons ne se sont montrés que fin avril, pour ne pas causer des producteurs directs Oberlin, dont la végétation est toujours avancée au moins d'une quinzaine. Pas ou très peu de gelée. Les pluies abondantes des mois d'avril et mai ont sensiblement retardé les travaux de culture dans le vignoble. Ajoutons à cela la pénurie de main-d'œuvre et nous comprenons de suite que les viticulteurs sont très anxieux. La chaleur persistante de la dernière quinzaine favorisait le développement des jeunes rameaux qui, à l'exception parfois des Chasselas, portent de nombreuses grappes qui laissent entrevoir une bonne récolte surtout pour nos cépages de qualité, si aucun accident, ni les maladies cryptogamiques ou les insectes nuisibles viennent atténuer ces premières espérances.

Après une grande apparition de papillons autant de la Cochylis que de l'Eudémis, nous risquons des grands préjudices de par leurs larves. Il nous faut absolument une température des plus favorables pour que la floraison puisse passer dans des conditions normales.

Pas ou très peu de Mildiou ni d'Oïdium jusqu'à présent. Néanmoins, les vignerons ont presque partout terminé le premier sulfatage et la plus grande partie a même exécuté le deuxième traitement contre le Mildiou.

Par suite d'un mouvement assez accentué dans les Associations viticoles de nos deux départements, les producteurs directs ont beaucoup perdu de leur

prestige. Les vignerons d'Alsace reconnaissent que seulement la production des vins de première qualité et de crus dépassant plutôt la qualité moyenne puisse soutenir leur existence.

Pour les vins, peu de transactions à signaler. Les vins de qualité et les bons ordinaires seuls sont parfois demandés et il y a pas mal de viticulteurs qui maintenant déjà se laissent aller à un découragement néfaste. Cette situation s'est considérablement aggravée de par le procédé au moins malheureux de la Fédération des Associations Viticoles de France qui, sans avis préalable, a cru devoir s'occuper de notre régime des vins qui, il y a quelques années, a été suffisamment discuté et à la fin du compte reconnu de la dernière nécessité pour la sauvegarde de la viticulture alsacienne. Luc HAUSHERR.

Situation du vignoble de l'Aube. — La température froide du mois d'avril et d'une partie du mois de mai faisait craindre que le débourrement se produisant tardivement ne soit pas bien fructueux ; mais depuis la dernière quinzaine de mai, les chaleurs étant venues, il en est résulté une grande sortie de grappes.

La gelée ne s'est fait sentir que très faiblement ; des orages se sont abattus par place sur nos régions les 17, 18 et 20 mai, anéantissant la moitié de la récolte ; dans d'autres endroits, l'eau ravinant a fait des amas de terre et cailloux, arrachant les ceps et rendant le rétablissement impossible.

Dans les lieux où les orages ont le plus sévi, le Mildiou s'est développé très rapidement et malgré quatre sulfatages, on ne peut l'enrayer.

Les vignes n'ayant pas souffert des orages sont d'une belle vigueur, très chargées de raisins, la chaleur aidant, la fleur se passe par un bon temps; une bonne récolte est en perspective.

La situation du marché est nulle, pas de commerce ; aucun prix n'est offert, les vins ne sont pas demandés ; à mon avis, la situation incertaine dans laquelle nous nous trouvons depuis un certain temps et les prix élevés des transports influent sur la marche des affaires.

Nos vignerons espèrent que le récent arrêt de la Cour de Cassation confirmant ceux de la Cour d'Appel dans le dfférend entre la Marne et l'Aube rendront un peu d'essor à notre vignoble. Ce serait à souhaiter, car sans cela nos campagnes se dépeuplant deviendraient abandonnées complètement.

F. D.

Situation du vignoble du Loir-et-Cher. — Depuis l'envoi de la note précédente, la situation a complètement changé et les conditions atmosphériques sont venues dissiper le pessimisme de ses pronostics. En effet, à la période pluvieuse et froide a succédé une température plus que printanière, et depuis trois semaines, presque estivale. Le retard dans la végétation a donc été en partie rattrapé et la floraison de la vigne se fait normalement dans de bonnes conditions. Grâce à la sécheresse que subit la région, les maladies cryptogamiques n'ont pas progressé. Toutefois, les vignerons prudents continuent les traitements. B. F.

L'Office Occitan à Paris. — Le Groupe « Occitan » dont l'action régionaliste de grande envergure dans tous les cadres de l'activité intellectuelle, morale et économique, englobe les départements des Pyrénées-Orintales, l'Ariège, la Haute-Garonne, une partie du Gers, du Tarn-et-Garonne, le Lot, le Tarn, l'Aude, l'Hérault, le Gard, vient de constituer sa section économique et d'adjoindre à celle-ci un organe de réalisation immédiate dénommé « Office Occitan ».

L' » Office Occitan » s'est donné pour mission de substituer aux actions individuelles ou de petits groupes locaux celle d'un groupement puissant en vue de faire connaître et apprécier les produits de toute nature du Languedoc et de faciliter selon la formule la plus sûre et la plus économique leur écoulement à l'étranger.

L'Office Occitan s'est installé au n° 41 du boulevard des Capucines, à Paris. Nous donnerons dans le prochain numéro des détails sur son organisation. (*N. D. L. R.*).

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

Paris. — Prix des vins de consommation courante : dans les dépôts : de 1 fr. » à 1 fr. 30 le litre.

Vins rouges : 1er choix, 335 fr. et au-dessus ; 2e choix, 320 à 330 fr. ; 3e choix, 310 à 320 fr. *Vin blanc dit de comptoir :* 380 fr. et au-dessus. Bordeaux rouges vieux 640 francs et au-dessus, Bordeaux blancs vieux 670 francs et au-dessus.

Prix au détail : la barrique rouge, 245 à 265 fr. ; vin blanc de 310 à 360 francs.

Vallée de la Loire. — *Orléanais.* — Vins rouges du pays, Gris Meunier, suivant crus 1924, de 140 à 185 francs la pièce nue. Vins blancs de Sologne, la pièce nue récolte 1924, de 135 à 150 francs la pièce ; de Blois, de 120 à 135 francs.

Vin de Touraine : Vouvray, de 150 à 180 francs l'hectolitre. Bourgueil, grand vin rouge de 100 à 150 francs l'hectolitre. Vins blancs, de 75 à 100 francs l'hectolitre. Vins rouges, de 48 à 55 francs l'hectolitre.

Vins d'Anjou : Vins rougets ordinaires 1923 nu, de 115 à 125 francs ; supérieurs de 130 à 200 francs la barrique. Vins blancs ordinaires 1923 nu, de 225 à 300 francs la barrique. Vins blancs supérieurs 1923, de 325 à 800 fr. la barrique.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1924, 1er choix, de 300 à 310 francs, 2e choix, 230 à 240 francs. Gros plant 1924, de 100 à 120 francs. La pièce de 228 litres prise au cellier du vendeur.

Algérie. — Vins 1924 toutes qualités réunies, de 4 fr. » à 6 fr. » le degré, suivant le degré et époque de livraison. Vins blancs, de 4 fr. 50 à 5 fr. 50 le degré. Vins rouges de 4 fr. 50 à 6 fr.

Midi. — *Nîmes (29 juin 1925).* — *Cote officielle :* Vins rouges de 8 à 11°, de 45 à 56 fr. l'hectolitre. Blanc, à » fr. » ; Costières, de 5 fr. 50 à 5 fr. 75 le degré ; Clairettes, à » fr. » le degré, rosé paillet, gris, de » fr. » à » fr. » le degré. Trois-six à 86°, 470 à » fr. Eaux-de-vie de marc à 52°, de 270 à » fr.

Montpellier (30 juin). — Vins rouges 1924, de 8° à 11°, de 45 à 58 francs l'hectolitre. Vins supérieurs 12°, de » à » francs l'hectolitre ; vins rosés, de 5 fr. 50 à 6 fr. » le degré. Vins blancs, de 6 fr. 50 à 7 fr. le degré. Eau-de-vie et trois-six à 86°, de 450 à » francs ; marc à 86°, de » à » francs le degré. Eau-de-vie de marc à 52°, de 265 à 270 francs l'hectolitre. Eau-de-vie de marc à 52°, 270 francs. Crème de tartre, 475 fr. les 100 kilos, tartre brut, 1 fr. 80 à 2 fr. 10 le kilo pris à la propriété. Lies de vin pour 20 à 25 % de rendement, 1 fr. 30 le degré.

Béziers (3 juillet). — Vins rouges 1924 sont traités à 9°, de 48 à 51 francs ; de 10°, de 51 à 53 francs ; de 11°, de 55 à 58 francs ; vins rosés, de 5 fr. 75 à 6 fr. » le degré. Vins blancs ordinaires, de » fr. » à » francs le degré. Picpoul, de 6 fr. 50 à 7 fr. » le degré. Trois-six de vin, 86°, de 450 à 460 francs. Eau-de-vie de Béziers, 52°, de 360 à » francs ; trois-six de marc, 86°, 445 fr. à 450 francs ; eau-de-vie de marc, 52°, 265 fr. à 270 fr. l'hectolitre nu pris chez le bouilleur, tous frais en sus.

Pézenas (13 juin). — Vins rouges de 8 à 9°, de 48 à 52 fr. ; de 10 à 11°, de 53 à 59 fr. l'hectolitre. Vins rosés, de » fr. » à 5 fr. 75 le degré. Picpoul, de 6 fr. 50 à » fr. » le degré. Clairette, 7 fr. 50 le degré. Trois-six de vin 86°, » fr. Eau-de-vie de Pézenas 52°, » francs. Trois-six de marc 86°, » francs. Eau-de-vie de marc 52°, » francs l'hectolitre.

Minervois. — Marché d'Olonzac du 5 juillet 1925.

Récolte 1924, de 10 à 13°, de 55 à 68 francs l'hectolitre pour des retiraisons immédiates et avec appellation d'origine Minervois.

Carcassonne (4 juillet). — Récolte 1924, de 8 à 12°, de 48 à 60 francs l'hectolitre. Trois-six de vin 86°, de 460 à 470 francs, trois-six de marc 86°, de » à » francs, eau-de-vie de marc 52°, 260 à 270 francs.

Perpignan (4 juillet). — Vins : Récolte 1924 : de 8 à 10°, de 46 à 51 francs ; de 10 à 13°, de 51 à 60 francs l'hectolitre. Pas d'affaires. Vin de Maury : divers lots de 15 à 16°, de » à » francs. Trois-six de vin à 450 fr. » l'hectolitre.

Céréales. — Prix des céréales : blé, 124 fr. 00 à 130 fr. 50. orges, 92 fr. à 110 fr. ; escourgeons, 97 fr. à 100 fr. ; maïs, 109 à » fr. ; seigle, » fr. à 105 fr. ; sarrasin, 88 fr. 00 à 97 fr. ; sorgho, » fr. à » fr. » ; fèves, 98 fr. ; avoines, 100 fr. à 106 f 25. On cote les 100 kgr. à New-York, les blés à 137 fr. 83. — Buenos-Ayres, 95 fr. 37. — Chicago, 118 fr. 94. — Sons, 50 fr. 00 à 105 fr.

Pommes de terre. — Hollande, » à » francs ; jaune commune, » à » fr. ; Saucisse rouge, de » à » francs ; chair blanche, du Midi, de 50 à 60 francs. Paris, 55 à 75 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgr à Paris : Paille de blé, 135 à 165 fr. ; paille d'avoine, de 110 à 140 fr. ; paille de seigle, 135 à 165 fr. ; foin, 175 à 210 fr. ; luzerne, 200 à 250 francs.

Tourteaux alimentaires. — Tourteaux de lin, les 113 kgr. 113 fr. » (Marseille) ; d'arachides blanc, 88 fr. 00 (Marseille) ; palmistes 74 fr. 00 ; de coprah, 87 fr. 00.

Esprits et sucres. — Alcool 99°, incotés ; trois-six, Midi, à 86°, 450 à » fr. — Sucres blancs cristallisés, nus, 100 kgr., 217 fr. à 218 fr.

Bétail (La Villette, le kgr, viande nette suivant qualité) — Bœufs, 2 fr. 50 à 15 fr. 50 — Veaux, 5 fr. 00 à 12 fr. 00 — Moutons, 3 fr. 50 à 18 fr. 00 — Porcs, 5 fr. 50 à 13 fr.

Crème de tartre 470 fr. les 100 kilos, pris à l'usine. — Tartre brut 1 fr. 75 à 2 fr. 05 le kilo pris à la propriété. — Lies de vin, pour 20 à 25 degrés de rendement, 1 fr. 30 le degré.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques :* Sylvinite (kaïnite) 12-16 0/0 de potasse, 0 fr. 50 l'unité départ mines ; sylvinite riche 20-22 0/0 de potasse, 0 fr. 60 l'unité ; chlorure de potassium, 50/60 0/0, 1 fr. l'unité. — *Engrais azotés :* Nitrate de soude 15/16 0/0 d'azote de 122 à 125 francs. — Nitrate de potasse (13 0/0 d'azote), 182 fr. à 192 fr les 100 kg., sulfate d'ammoniaque (20/21), 112 à » fr. ; — *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 0/0 d'acide phosphorique), 20 fr. 75 à 22 fr. 85 les 100 kg., suivant richesse et lieu d'expédition ; superphosphate d'os (G. M.) (0,5 0/0 d'azote, 16 0/0 d'acide phosphorique), 36 fr. 00. — Os dissous (2 0/0 d'azote, 10 0/0 d'acide phosphorique), » fr. — Cyanamide « En sac » granulé 15 0/0 d'azote, 76 fr. 50.

Sulfate de cuivre 98 0 0 en sacs, de » à 218 francs les 100 kil. — **Sulfate de fer** 95 0/0 en sacs de 100 kil., 26 fr. 50. — **Soufre sublimé** pur, 79 fr. — **Soufre trituré** 80 0/0, 66 fr. — **Chaux**, 22 fr.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles centrales de Paris : Abricots d'Espagne, de 300 à 550 fr. — Dattes de » à » fr. les 100 kg. — Poires choix : » à » fr. — Citrons d'Italie : 15 à 40 fr. le 100. — Amandes vertes, de 350 à 650 fr. — Cerises Paris, de 250 à 600 fr. — Fraises de Paris, de 280 à 400 francs. — Bananes : 60 à 120 fr — Ail 150 à 350 fr. — Champignons, 750 à 1.300 fr. — Choux-fleurs : de 175 à 350 fr. le 100 — Tomates du Midi : de 220 à 300 fr. — Haricots verts du Midi, de 200 à 450 francs. — Pommes choix, » à » fr. — Pommes communes, » à » francs. — Pois verts Paris, de 130 à 200 fr. — Aubergines Midi, de 50 à 100 fr. — Pêches Midi, de 250 à 900 francs. — Framboises 350 à 600 fr.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE DE LA SEMAINE

du dimanche 28 juin au samedi 4 juillet 1925

JOURS	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim.	DATES	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim
	PARIS					TOULOUSE			
Dimanche.	18 »	8 »	13 »	»	....28....	20 »	12 »	16 »	3
Lundi.....	18 »	8 »	13 »	»	....29....	21 »	17 »	19 »	»
Mardi.....	18 »	8 »	13 »	»	....30....	26 »	8 »	17 »	»
Mercredi..	24 »	11 »	17. 5	»	.... 1....	30 »	18 »	24 »	»
Jeudi.....	24 »	13 »	18. 5	»	.... 2....	29 »	14 »	21. 5	»
Vendredi..	27 »	14 »	20. 5	1	.... 3....	» »	13 »	» »	26
Samedi....	» »	15 »	» »	9	.... 4....	23 »	13 »	19. 5	22
	STRASBOURG					MONTPELLIER			
Dimanche.	19 »	11 »	15 »	5	....28....	» »	21 »	» »	0.1
Lundi.....	21 »	12 »	16. 5	2.4	....29....	» »	13 »	» »	»
Mardi.....	24 »	10 »	17 »	»	....30....	29 »	13 »	21 »	»
Mercredi..	25 »	12 »	18. 5	»	.... 1....	» »	14 »	» »	0.1
Jeudi.....	27 »	10 »	18. 5	»	.... 2....	30 »	20 »	25 »	»
Vendredi..	29 »	10 »	24. 5	»	.... 3....	27 »	16 »	21. 5	10
Samedi....	30 »	12 »	21 »	12	.... 4....	24 »	13 »	18. 5	8
	LYON					BORDEAUX			
Dimanche.	18 »	10 »	14 »	18	....28....	19 »	7 »	13 »	1
Lundi.....	19 »	11 »	15 »	0.2	....29....	23 »	6 »	14. 5	»
Mardi.....	23 »	10 »	16. 5	»	....30....	25 »	7 »	16 »	»
Mercredi..	25 »	11 »	18 »	»	.... 1....	30 »	11 »	20. 5	»
Jeudi.. ...	27 »	16 »	21. 5	6.1	.... 2....	29 »	12 »	20. 5	»
Vendredi..	27 »	15 »	» »	5	.... 3....	20 »	» »	» »	0.3
Samedi....	17 »	10 »	13. 5	16	.... 4....	20 »	11 »	15. 5	8
	MARIGNANE					NANTES			
Dimanche.	28 »	15 »	21. 5	»	....28 ...	20 »	11 »	15. 5	0.1
Lundi.....	21 »	10 »	15. 5	»	....29....	21 »	10 »	15. 5	»
Mardi.....	26 »	11 »	18. 5	»	....30....	23 »	9 »	16 »	»
Mercredi..	28 »	14 »	21 »	»	.... 1....	24 »	12 »	18 »	»
Jeudi.....	27 »	15 »	21 »	»	.... 2....	25 »	13 »	19 »	»
Vendredi..	» »	19 »	» »	»	.... 3 ...	21 »	13 »	17 »	5
Samedi....	24 »	14 »	19 »	8	.... 4....	21 »	11 »	16 »	6

Le Gérant : P. Neveu.

PARIS. — SOC. G^N D'IMP. ET D'ÉDIT., 17, RUE CASSETTE.